

Smakfull julelunsj/julemiddag!

Stor, bugnende julebordsbuffet, med varm mat, kald mat og dessertbord. (Se lenger ned)
(minimum 20pax.) 510,- pr. person

Juletallerken med ribbe, håndlaget medisterkake, medisterpølse, rødkål, surkål, svsker, poteter, julesaus (E,SV)

350,- pr. person

Juletallerken med dampet pinnekjøtt, husets kålrotstappe, svsker, poteter, sjy (M)

375,- pr. person

Juletallerken med lutefisk, bacon og fett, ertestuing, poteter, sennepssaus (M,SN,F)

399,- pr. person

Alle juletallerkener inkluderer valgfri dessert.

- Husets karamellpudding (M,E)
- Riskrem med rød saus (M)
- Hjemmebakt eplekake med krem (M,E,G)

Buffet: Kan variere noe. Varm mat: Ribbe, håndlaget medisterkake (E), medisterpølse, svsker, kokte poteter, surkål, rødkål, julesaus (SV), pinnekjøtt, kålrabistappe (M), sjy.

Kald mat: gravet laks (F) og sennepssaus (M,SN), røkelaks (F) og eggerøre (M,E), kalkunbryst/juleskinke (SN) og eplecoleslaw (M,E), hjemmelaget leverpostei (M,E,G) med bacon og sopp, spekeskinke og potetsalat (M,E),

sylte, lammerull (SN) og roastbiff, sylteagurk og rødbeter, scampi (SK), peppermakrell (F), julesild (F), rømme (M), mayo (E), remulade (E), ass. brød (G) og hjemmebakt focaccia (G), grønnsalat, m.m.

Dessert: Karamellpudding (M,E), riskrem (M) med rødsaus, eplekake (E,G) med krem (M), fromasj (M).

Alle priser er ved henting.

For utkjøring i gamle Sandefjord kr. 80,-, resten av nye Sandefjord kr. 160,-. For utkjøring i Vestfold ellers regnes prisen etter km.

All emballasje leveres ferdig vasket tilbake etter avtale, (manglende retur, blir etterfakturert).

Med forbehold om prisendring og skrivefeil.

Allergener: G=gluten, M=melk, E=egg, SN=sennep, SK=skalldyr, F=fisk, SV=svoveldioksid og sulfitter